

На этой неделе корреспонденты «СП»-Экспертизы ловили в костромских магазинах особенно популярную летом рыбку - леща и воблу. Как оказалось, найти ее можно практически в любой торговой точке города. Отвечает ли «улов» требованиям ГОСТа и можно ли его использовать по прямому назначению, рассказываем сегодня.

Выловили на прилавке

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

лещ вяленый, ИП Лукашов. Место покупки – гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома; вяленая пищевая рыбная продукция. Лещ неразделанный вяленый, упаковано под вакуумом, Каспийский бассейн, промышленный улов, ООО «Оранжевые деликатесы», Астраханская область, с. Оранжевые. Место покупки – гипермаркет «Лента», Кострома; вобла с икрой. Место покупки - магазин «Баржа», Кострома.

Прибывшую на проверку рыбу эксперты осматривают особенно тщательно. Ведь она - тот самый продукт, о качестве которого наглядно могут поведать внешние данные. Но поверхность рыбы чистая, чешуя не сбита и даже соленого налета специалисты не заметили. У образцов нет повреждений, а консистенция плотная во всех трех случаях. В общем, никаких порочащих признаков.

От воды до бед

Какой точно не должна быть вяленая рыба? Конечно же, влажной. Долю влаги эксперты вычисляют на следующем, физико-химическом этапе. Границу дозволенного, по традиции, определяет ГОСТ. И в случае с этим видом рыбы влажность не должна превысить 45



Маргарита БАРАНОВА, директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:



- При покупке советую внимательно рассмотреть рыбу. Если на тушке проступила соль, значит она залежалась на прилавке. Однако стоит иметь в виду, что воблу или красноперку просаливают сильнее, поэтому для данного вида рыбы соляной показатель не критичный. Лещ с проступившей солью покупать не стоит. Возможно, рыба либо уже просрочена, либо пересушена.

Дали леща?

Вяленую рыбу с прилавков Костромы эксперты изучили вдоль и поперек

процентов. Разговор здесь действительно серьезный – если в вяленой рыбе много влаги, она становится непригодной для употребления.

К счастью, с воблой и лещом, купленными нами для экспертизы, все в порядке. Максимум испытания (39,5 процента) - у рыбы из гипермаркета «Лента», что вполне отвечает ГОСТу.

В чем соль?

Следующий показатель, который проверили специалисты, массовая доля поваренной соли. Честно говоря, его оптимальное значение для каждого свое: кто-то любит посолонее, кто-то преснее. Однако всему нужно знать меру, тем

более – соли. ГОСТ ее знает: не менее 6 и не более 15 процентов. Избыток говорит о том, что производитель пытался искусственно продлить срок годности. А недостаток этой белой специи и вовсе может быть небезопасен.

А наши подопытные снова не подвели. Минимум испытания показал образец из магазина «Баржа»: всего 7,7 процента соли. У леща из «Ленты» - самый высокий показатель экспертизы. Здесь специалисты насчитали 9,2 процента, что ГОСТу не перечит.

Получается, что сегодняшний «улов» был без нарушений. И в случае с «рыбной» проверкой это особенно приятно: удаётся такая экспертиза не всегда. С удовольствием подыто-

жим: все три образца вяленой рыбы с прилавков Костромы соответствуют требованиям стандарта.

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Секреты выбора вяленой рыбы



- Целая чешуя без деформаций
- Нет влаги под жабрами и в нижней части рыбы
- Нет желтизны и следов крови
- Твердая и упругая спинка

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля влаги, не более 45%	Массовая доля поваренной соли, 6-15%	Соответствие требованиям ГОСТ 1551-93
лещ вяленый, ИП Лукашов	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	В норме	37,5	8,1	Соответствует требованиям
вяленая пищевая рыбная продукция. Лещ неразделанный вяленый, упаковано под вакуумом, Каспийский бассейн, промышленный улов, ООО «Оранжевые деликатесы», Астраханская область, с. Оранжевые	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	39,5	9,2	Соответствует требованиям
вобла с икрой	магазин «Баржа», Кострома	В норме	34	7,7	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

«Рыбный» день мы завершили традиционным опросом. У горожан спросили, устраивает ли их качество рыбы и рыбных полуфабрикатов, которые продаются в костромских магазинах. Результат получился неоднозначным.

Екатерина:

- Качество рыбы часто разочаровывает. Попадает плохая селедка, с замороженной рыбой бывают проблемы - слишком много наледи или совсем старая. А рыбные полуфабрикаты я вообще не покупаю. Непонятно, кто и в каких условиях их готовил.



Олеся:

- Совсем не покупаем рыбу, потому что у дочери аллергия. А вообще стараемся придерживаться правильного питания и берем только полезные продукты. В этом отношении очень нравится один из супермаркетов города, где выделен целый прилавок под продукты без сахара, консервантов и других вредных добавок.



Эльвира Павловна:

- Рыбу редко покупаю, но на некачественную уже попадаю. Чаще всего не везет с замороженной, слишком много льда и нарушаются условия хранения. Поэтому стараюсь выбирать внимательнее.



Ксения:

- Претензии к рыбе есть. Замороженная продается в перемороженном виде, много наледи всегда, а пресервы часто просроченные или с душиком. К копченой и вяленой рыбе вопросов никогда не было.



Ольга:

- Конечно, рыба не самый частый гость на нашем столе. Беру обычно замороженную, чтобы приготовить что-нибудь вкусное. Качество, честно говоря, устраивает.



Фото Владимира АКСЕНОВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»